



Beerentörtchen

Leckere Beerentörtchen mit fertig gekauften kleinen Mürbeteigböden vom Bäcker.

Zutaten:

400g Beeren (Himbeeren, Brombeeren, Erdbeeren, Blaubeeren)
abgeriebene Schale einer unbehandelten Zitrone
150g Zartbitter-Kuvertüre
200g Doppelrahm-Frischkäse
3 Eßlöffel Zitronen-Marmelade
ein Teelöffel Zitronensaft
8 fertige Mürbteig-Törtchen vom Bäcker
Saft einer Orange
1 Päckchen klarer Tortenguß
2 Eßlöffel Zucker

Zubereitung

Beeren waschen, putzen. Große Erdbeeren vierteln. Mit der Zitronenschale vermischen. Die Beeren abtropfen lassen und den Saft auffangen.

Kuvertüre im Wasserbad schmelzen. Die Törtchen mit der geschmolzenen Schokolade auspinseln. Schokolade erstarren lassen.

Frischkäse mit Zitronensaft und der Zitronenmarmelade verrühren. Die Käsemasse auf die Törtchen verteilen und mit den Beeren belegen.

Aufgefangenen Beerensaft mit Orangensaft und Wasser mischen und bis zur benötigten Flüssigkeitsmenge für den Tortenguß auffüllen. Den Tortenguß mit dem Saft und Zucker nach Packungsanleitung herstellen.

Törtchen mit dem Tortenguß überziehen.